



FICHE TECHNIQUE	FT 1.1
RIZ INDICA	Dec- 20
	Page 1/1

PRESENTATION DU PRODUIT

DESCRIPTION : Riz long étuvé

CONSERVATION : 24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

APPLICATION :

Mode de cuisson :

- Créole : Mettre un volume de riz dans 5 volumes d'eau bouillante salée. Au retour de l'ébullition laisser cuire à feu moyen 15-20 minutes.

Aspect après cuisson :

- Couleur : blanche

- Texture : légèrement collante

ALLERGENES : AUCUN

CONTAMINANTS

Pesticides : Conforme à la réglementation en vigueur

Métaux lourds : Conforme à la réglementation en vigueur

Mycotoxines : Conforme à la réglementation en vigueur

OGM : Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.

Ionisation : Absence de traitement ionisant sur la matière livrée

INFORMATIONS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

VALEUR ENERGETIQUE (KJ / Kcal) 1509 / 355

LIPIDES (g)	0,8
dont AGS (g)	0,2
GLUCIDES (g)	79
dont sucres (g)	0,3
FIBRES (g)	1,5
PROTEINES (g)	7,3
SEL (g)	0,015

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 100 000 /g
Coliformes totaux	< 10 000 /g
Coliformes fécaux	< 2 000 /g
Levures et moisissures	< 1 500 /g
E. coli	< 10 /g

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité	11,5% / 15% max
Paddy	0,1% max
Matières organiques	0,05% / 0,5% max
Matières minérales	0,05% / 0,1% max
Taux de brisures	12% / 15% max
Grains Endommagés	0,1% / 1% max
Noirs	0,4% / 1% max
Striés rouge	0,2% / 3% max
Echauffé	0,5% max